Per far gelatina di carne ó de pesce de duo ó tre colori in un vaso.

Farla bianca habi dellaceto ben biáco, ó vero dellagresto bianco & vecchio, & cõ esso mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene pro cipue spicialmente tra mezo leogne tagliandoli p trauerso cauandone lossi cioe, i fusi de legame & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir i quella mescolanza di aceto & acq sopra detta bollendola piu ad ascio ch sia possibile agiognendoli cõ essa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato i pezoli. Item de le grana paradisi rotte solamente, & quando li pedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biachi doua fresche & piu ómancho secũdo laquantita ch vole far obseruando tacto lordine i colarli, chiarir & fare ogni altra cosa ch e detta disopra nel capitolo de lagelatina dicarne, & habi apparecchiati litoi piatti con capponi o pollastri o altro ch uogli mettere in lagelatina, & sopra gli mettirai questa tale decottione poluerizata & apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco p ch sabia aprender & gelar meglio, & gelatá molto bene p fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch e nel piatto mettendolo alfoco in vn vaso tanto ch si struga & dissaccia cioe, ch ritorni i brodo, & cõ il zafrano il poterai fare giallo, & quando sera refredato ritornirai il detto brodo alloco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene ch non sia caldo quando il rimetti, & raconciato questo poltamente como e preso & gelato caua vnaltro quarto facendolo rosso cõ i coronali in simil modo ch e detto del giallo, & successiue piglirai laltro quarto bianco & p farlo verde haverai dele foglia del grano o dellorzo quando e in herba & del petrosillo pesti & macinati molto bene in seme farai colare i quella fõma ch e detto dellaltri doi colori, Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte fatto lebrasce & mondate leuarai dextramente col coltello quella parte disopra laquale ha il color pauonazo, & quella mettirai i fondo del sacco i nelquale sicola la decottione de lagelatina, & tante uolte reuerado gli buttirai sopra quello brodo bianco riscaldato alfoco ch habia molto bene preso il detto colore hauendo fatto fi